

**WEST**

Generate Collection

L7: Entry 73 of 555

File: EPAB

Dec 4, 1998

PUB-NO: FR002763794A1

DOCUMENT-IDENTIFIER: FR 2763794 A1

TITLE: Sugar confectionery manufacturing procedure

PUBN-DATE: December 4, 1998

## INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

GARCIN, JACQUES

## ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

GARCIN JACQUES

FR

APPL-NO: FR09706900

APPL-DATE: May 28, 1997

PRIORITY-DATA: FR09706900A (May 28, 1997)

INT-CL (IPC): A23 G 3/00; A23 G 3/22; A23 G 3/28

EUR-CL (EPC): A23G003/00; A23G003/00, A23G003/00

## ABSTRACT:

CHG DATE=19990905 STATUS=C>The procedure for making a lollipop type of sugar confectionery containing a picture (8) consists of pouring a layer of flavoured molten sugar into a mould, allowing it to harden, placing an insert (4) of an inert food grade material on top of the layer, followed by another layer of the molten sugar and allowing it to harden before removal from the mould. The insert comprises a transparent disc (4) with the picture behind it, and a stick (3) which projects from the mould and is used to hold the lollipop while it is being licked. The picture can be in the form of a screen-printed or photographic image with the layer of sugar covering it sufficiently thin to allow the image to be seen.

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
PARIS

①1 N° de publication :  
(à n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

2 763 794

②1 N° d'enregistrement national : 97 06900

⑤1 Int Cl<sup>8</sup> : A 23 G 3/00, A 23 G 3/22, 3/28

①2

## DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 28.05.97.

③0 Priorité :

④3 Date de mise à la disposition du public de la  
demande : 04.12.98 Bulletin 98/49.

⑤6 Liste des documents cités dans le rapport de  
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du  
présent fascicule*

⑥0 Références à d'autres documents nationaux  
apparentés :

⑦1 Demandeur(s) : GARCIN JACQUES — FR.

⑦2 Inventeur(s) : GARCIN JACQUES.

⑦3 Titulaire(s) :

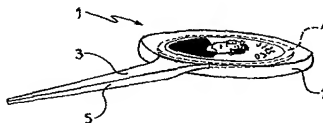
⑦4 Mandataire(s) : HAUTIER.

⑤4 PROCEDE DE FABRICATION D'UNE CONFISERIE ET CONFISERIE AINSI OBTENUE.

⑤7 La présente invention concerne une confiserie (1) à base de sucre aromatisé (2) contenant un insert inerte (3), de qualité alimentaire. Elle concerne également un procédé de fabrication.

Elle est caractérisée par le fait que l'insert (3) comporte une partie plane (4) circonscrite dans le sucre durci (2) et une partie longitudinale (5) extérieure audit sucre (2) durci, que la partie plane (4) fait office de support de représentation (4), et que la partie longitudinale (5) fait office de manche de manipulation (5) de la confiserie (1).

L'invention trouve une application préférentielle dans la réalisation de sucettes.



FR 2 763 794 - A1



La présente invention concerne un procédé de fabrication d'une confiserie à base de sucre aromatisé contenant un insert inerte, de qualité alimentaire. Elle concerne également une confiserie réalisée par l'intermédiaire de ce procédé, une telle  
5 confiserie étant à base de sucre aromatisé contenant un insert inerte, de qualité alimentaire.

L'état de la technique peut être défini par le document FR-A-2.207.651 qui est constitué par un support se prolongeant par deux tiges élastiques profilées pour constituer un évasement  
10 récepteur du bonbon sphérique et coudées à angle droit à leurs extrémités pour former deux axes sur un plan horizontal et symétriquement opposés. Il permet de présenter un bonbon sphérique interchangeable et amovible consommable sans introduction dans la bouche évitant les salissures, et peut  
15 constituer un élément utilisable séparément soit publicitairement soit à des fins utilitaires ou récréatives.

Le document FR-A-2.576.184 propose un système de représentation de bonbons et sucettes garantissant le réemploi du support, comportant trois éléments distincts :

- 20       - une cuillère servant de support,  
         - le produit à sucrer,  
         - un liant sirupeux fixant la confiserie au support.

Le document FR-A-2.603.167 a pour objet un bonbon fixé sur un anneau enfilé sur un collier et conditionné dans une pochette  
25 qui est elle aussi enfilée sur le collier ; ainsi ladite pochette n'est pas jetable avant l'épuisement total du bonbon. Le collier permet de porter la sucette autour du cou ou au poignet, rendant les deux mains entièrement disponibles en cas de besoin.

Aucun de ces documents ne propose de procédé de fabrication  
30 d'une confiserie selon l'invention. D'autre part, aucune des confiseries décrites ne présente la fonctionnalité et l'attrait

de présente invention.

A cet effet, la présente invention concerne un procédé de fabrication d'une confiserie à base de sucre aromatisé contenant un insert inerte, de qualité alimentaire, caractérisé en ce qu'il  
5 consiste :

- à couler du sucre aromatisé liquide dans le fond d'un moule,

- à laisser durcir,

- à mettre en place l'insert inerte sur ledit sucre qui a  
10 durci,

- à couler du sucre aromatisé liquide dans le moule afin de circonscrire l'insert,

- à laisser durcir, et

- à démouler la confiserie.

15 L'insert est positionné afin de n'être circonscrit que partiellement, la partie restée libre de l'insert étant manipulable.

Préalablement à la mise en place de l'insert, on positionne au niveau d'un logement, formant lunette dudit insert, une  
20 médaille portant une représentation visuelle sérigraphique, photographique ou autre.

Le logement, formant lunette, étant transparent, la représentation visuelle de la médaille est positionnée contre le fond dudit logement.

25 L'invention concerne également une confiserie à base de sucre aromatisé contenant un insert inerte, de qualité alimentaire, caractérisé par le fait que l'insert comporte une partie plane circonscrite dans le sucre durci et une partie longitudinale extérieur audit sucre durci.

30 D'une part, la partie plane fait office de support de représentation. D'autre part, la partie longitudinale fait office

de manche de manipulation de la confiserie.

La partie plane comporte un logement, formant lunette, dans lequel peut être mise en place une médaille de forme complémentaire.

5 La médaille porte une représentation visuelle sur l'une des ses faces, et la représentation est accolée contre le fond de la partie plane, qui est transparente, de sorte que ladite représentation est visible en transparence à travers le fond du logement.

10 L'épaisseur de sucre du côté du fond du logement est assez faible de sorte que la représentation reste visible en transparence.

La profondeur du logement est sensiblement identique à l'épaisseur de la médaille.

15 Les dessins ci-joints sont donnés à titre d'exemples indicatifs et non limitatifs. Ils représentent deux modes de réalisation selon l'invention. Ils permettront de comprendre aisément l'invention.

20 Les figures 1 à 5 représentent les principales étapes du procédé de fabrication d'une confiserie selon la présente invention.

La figure 1 représente une vue en perspective lors du coulage du sucre aromatisé liquide dans le fond d'un moule.

25 La figure 2 représente une vue en perspective, identique à la figure 1, du moule contenant le sucre durci.

La figure 3 représente une vue identique aux figures 1 et 2 après que l'on ait mis en place l'insert inerte sur le sucre.

30 La figure 4 représente une vue identique aux précédentes dans laquelle du sucre aromatisé est coulé sur le moule pour prendre en sandwich l'insert inerte. Bien entendu, il y a une phase intermédiaire à ce niveau qui correspond à celle de la

figure 3, consistant à laisser durcir le sucre. La seule différence avec la figure 3 réside dans le fait que le sucre est présent sur tout le pourtour de l'insert situé au niveau du moule.

5        La figure 5 représente une vue de la dernière étape qui consiste à démouler la confiserie.

La figure 6 représente une étape préparatoire avant la mise en place de l'insert inerte.

10       La figure 7 représente une vue identique à la figure 5 dans laquelle l'insert inerte a été préparé selon la figure 6.

La figure 8 représente une vue de dessus d'un insert inerte selon l'invention.

La figure 9 représente une vue de profil de l'insert inerte selon la figure 8.

15       Enfin, la figure 10 représente une vue en coupe longitudinale partielle selon A-A de la figure 9.

La présente invention concerne à la fois un procédé de fabrication de confiseries, mais également une confiserie 1 réalisée à l'aide d'un tel procédé.

20       Selon les figures 1 à 5, le procédé est bien expliqué.

Selon la figure 1, à partir d'un moule 9, on coule du sucre aromatisé 2, contenu dans un récipient 11, dans le fond dudit moule 9.

25       Sur la figure 2, le moule 9 contenant partiellement du sucre aromatisé 2 est laissé au repos afin de laisser durcir le sucre ajouté.

30       Sur la figure 3, un insert inerte 3 est mis en place au niveau d'une encoche 10 du moule 9. Cette encoche 10 permet l'orientation exacte de l'insert inerte 3 afin que la partie de celui-ci 3, qui se trouve au centre du moule 9, soit bien positionnée au centre dudit moule 9.

Cette étape terminée, la figure 4 représente la coulée, par l'intermédiaire du récipient 11, de la deuxième quantité de sucre aromatisé 2. De ce fait, la partie de l'insert inerte 3, située dans le moule 9, se trouve complètement circonscrite par le sucre aromatisé 2. Cette étape réalisée, il convient d'attendre encore une fois que le sucre durcisse.

Ceci fait, il ne reste plus qu'à démouler l'ensemble comme cela est représenté sur la figure 5, afin d'obtenir la confiserie 1, ici une sucette.

10 Selon un procédé identique, il est possible préalablement à la mise en place de l'insert inerte 3 de positionner, au niveau de cet insert inerte 3, une médaille 7 pouvant présenter sur une de ses faces une représentation visuelle 8.

15 Cette médaille 7 peut comporter une encoche 12, comme cela est bien représenté sur la figure 6, cette encoche 12 étant destinée à coopérer avec un téton 13 porté par l'insert inerte 3, comme cela est bien représenté sur les figures 8 et 10, afin de permettre la bonne orientation de ladite médaille 7 dans le logement 6.

20 Sur la figure 7, une confiserie 1, selon la présente invention, comportant en son sein, non seulement l'insert inerte 3, mais également la médaille 7, est bien représentée.

25 Sur la figure 8, l'insert inerte 3 est un peu plus détaillée. Celui-ci se compose de deux parties essentielles, une partie plane 4, ou support de représentation, et une partie longitudinale 5, ou manche de manipulation. La partie plane 4 se trouve emprisonnée au sein du sucre aromatisé 2 durci, alors que la partie longitudinale 5 se trouve à la partie extérieure pour permettre la manipulation par l'utilisateur.

30 De ce fait, le manche 5 comporte un certain nombre de raidisseurs ou renforts latéraux 14 et central 15.

De la même façon, la partie plane 4 comporte un logement 6, appelé également lunette, qui est délimité sur son pourtour par un rebord 16.

En fait, ce logement 6 permet la mise en place d'une  
5 médaille 7, telle que représentée aux figures 6 et 7.

Cette mise en place de la médaille 7 au niveau du logement 6 s'effectue selon F1.

L'intérêt de la présente invention est de rendre la confiserie 1 plus attrayante pour le consommateur, par  
10 l'introduction d'une sérigraphie, d'une image, d'une photographie ou autre à l'intérieur de la partie plane 4, et donc de l'insert inerte 3.

L'inconvénient essentiel réside dans le fait que des encres ou autres produits sont utilisés pour permettre la représentation  
15 8 se trouvant sur la médaille 7. Ces encres, ou autres, au sein d'un milieu sucré, vont avoir tendance à migrer. Ce n'est pas le cas avec la présente invention, puisque la représentation visuelle 8 de la médaille 7 se trouve en vis-à-vis du fond du logement 6 de l'insert inerte 3.

Bien entendu, pour que la représentation visuelle 8 soit  
20 toujours visible, il est nécessaire que l'insert inerte 3 soit transparent à ce niveau. Ceci est bien représenté à la figure 7.

De ce fait, la représentation visuelle 8 sera entièrement circonscrite entre le logement 6, d'un côté, et la médaille 7, de  
25 l'autre, tandis que latéralement, il y aura présence du rebord périphérique 16.



REFERENCES

1. Confiserie
2. Sucre aromatisé
3. Insert inerte
- 5 4. Partie plane de l'insert 3 ou support de représentation
5. Partie longitudinale de l'insert 3 ou manche de manipulation
6. Logement ou lunette de la partie plane 4
7. Médaille
8. Représentation visuelle sur la médaille 7
- 10 9. Moule
10. Encoche du moule 9
11. Récipient contenant du sucre 2 liquide
12. Encoche de positionnement de la médaille 7
13. Téton du logement 6 pour le positionnement de la médaille 7
- 15 14. Renforts latéraux du manche 5
15. Renfort central du manche 5
16. Rebord périphérique du logement 6
- F1. Mise en place de la médaille 7 dans le logement 6

REVENDECATIONS

1. Procédé de fabrication d'une confiserie à base de sucre aromatisé contenant un insert inerte, de qualité alimentaire, caractérisé en ce

5

qu'il consiste :

- à couler du sucre aromatisé liquide dans le fond d'un moule,

- à laisser durcir,

10

- à mettre en place l'insert inerte sur ledit sucre qui a durci,

- à couler du sucre aromatisé liquide dans le moule afin de circonscrire l'insert,

- à laisser durcir, et

15

- à démouler la confiserie.

2. Procédé, selon la revendication 1, caractérisé en ce que l'insert est positionné afin de n'être circonscrit que partiellement, la partie restée libre de l'insert étant manipulable.

20

3. Procédé, selon l'une quelconque des revendications 1 ou 2, caractérisé en ce

que, préalablement à la mise en place de l'insert, on positionne au niveau d'un logement, formant lunette dudit insert une médaille portant une représentation visuelle sérigraphique, photographique ou autre.

25

4. Procédé, selon la revendication 3, caractérisé en ce que le logement, formant lunette, étant transparent, la représentation visuelle de la médaille est positionnée contre le fond dudit logement.

30

5. Confiserie (1) à base de sucre aromatisé (2) contenant un

insert inerte (3), de qualité alimentaire, caractérisée par le fait

que l'insert (3) comporte une partie plane (4) circonscrite dans le sucre (2) durci et une partie longitudinale (5) extérieur  
5 audit sucre (2) durci.

6. Confiserie, selon la revendication 5, caractérisée par le fait

que la partie plane (4) fait office de support de représentation (4), et

10 que la partie longitudinale (5) fait office de manche de manipulation (5) de la confiserie (1).

7. Confiserie, selon l'une quelconque des revendications 5 ou 6, caractérisée par le fait

15 que la partie plane (4) comporte un logement (6), formant lunette (6), dans lequel (6) peut être mise en place une médaille (7) de forme complémentaire.

8. Confiserie, selon la revendication 7, caractérisée par le fait

20 que la médaille (7) porte une représentation visuelle (8) sur l'une des ses faces, et

que la représentation (8) est accolée contre le fond de la partie plane (4), qui est transparente, de sorte que ladite représentation (8) est visible en transparence à travers le fond du logement (6).

25 9. Confiserie, selon la revendication 8, caractérisée par le fait

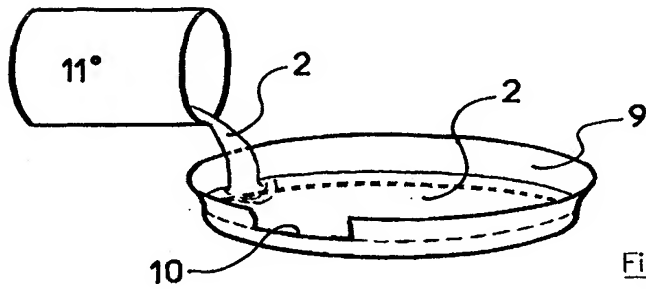
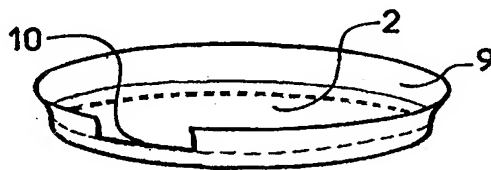
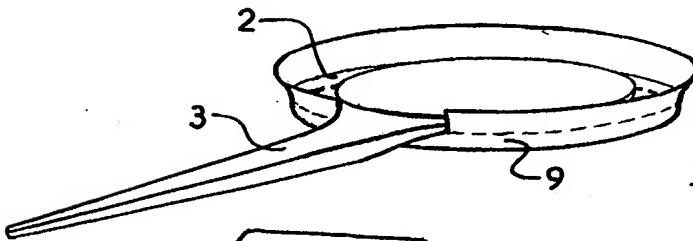
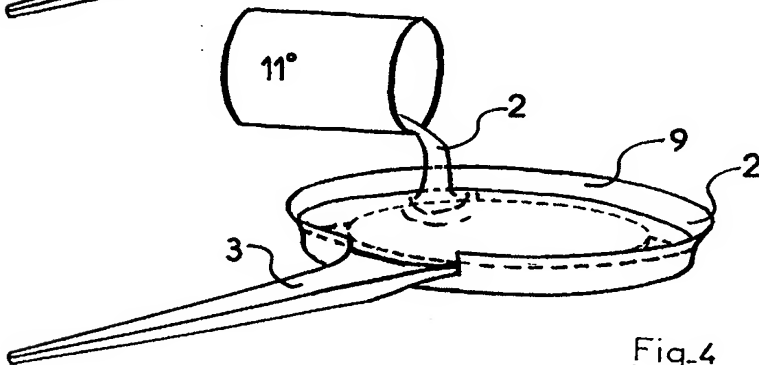
que l'épaisseur de sucre (2) du côté du fond du logement (6) est assez faible de sorte que la représentation (8) reste visible en transparence.

30 10. Confiserie, selon l'une quelconque des revendications 7

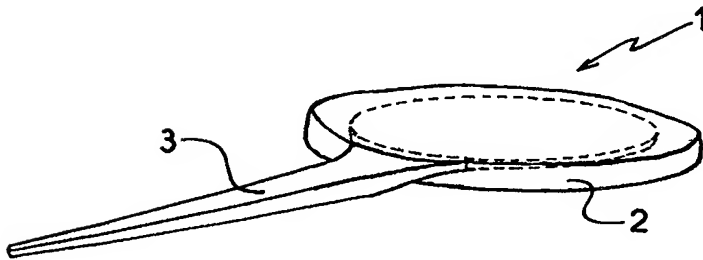
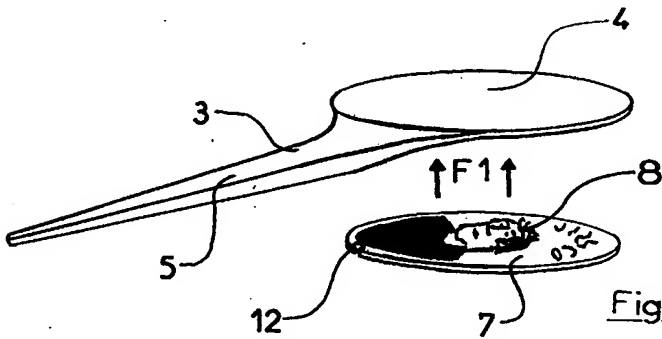
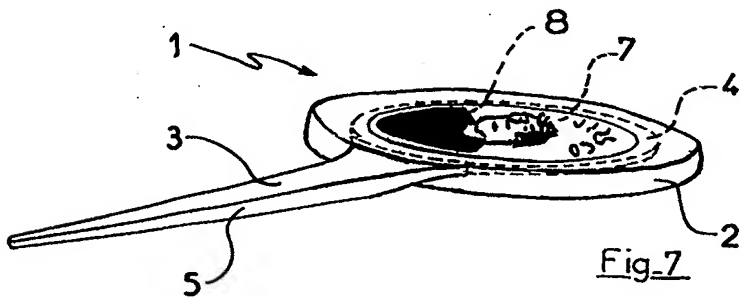
à 9, caractérisée par le fait

que la profondeur du logement (6) est sensiblement identique  
à l'épaisseur de la médaille (7).

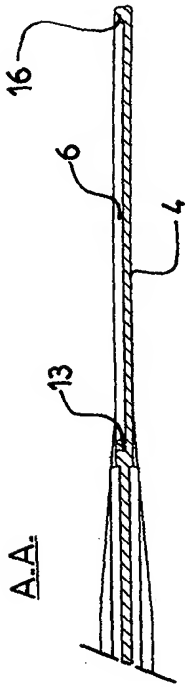
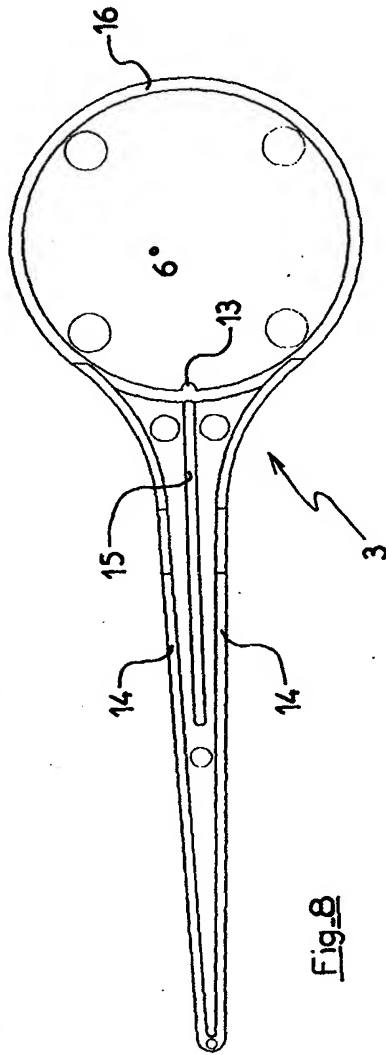
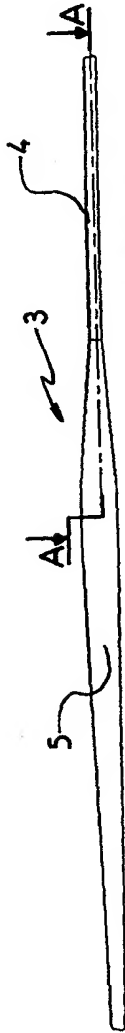
1/3

Fig. 1Fig. 2Fig. 3Fig. 4

2/3

Fig. 5Fig. 6Fig. 7

3/3

Fig. 9Fig. 10Fig. 8

REPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL  
de la  
PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

RAPPORT DE RECHERCHE  
PRELIMINAIRE

établi sur la base des dernières revendications  
déposées avant le commencement de la recherche

2763794

N° d'enregistrement  
national

FA 544696  
FR 9706900

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		Revendications concernées de la demande examinée
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	
X	US 4 027 047 A (SISCO CO.)	1,2,5,7
Y	* le document en entier *	3,6,9
Y	FR 2 397 793 A (C. DE NANTES D'AVIGNONET)	3,6,9
	* le document en entier *	
A	GB 838 948 A (ROBERTSON & WOODCOCK)	1,3,4,8
	* le document en entier *	
A	US 2 966 127 A (N. D. LOGAN)	1
	* colonne 1, ligne 29 - ligne 31 *	
	* colonne 1, ligne 54 - ligne 59 *	
	* colonne 3, ligne 43 - ligne 48 *	
A	FR 474 903 A (FABRIQUE DE CHOCOLATS FINS DE NANCY)	1
	* le document en entier *	
A	US 5 066 502 A (G. E. EALES)	
	-----	
		DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (INCL.)
		A23G
Date d'achèvement de la recherche		Examineur
31 mars 1998		Guyon, R
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES		
<p>X : particulièrement pertinent à lui seul  Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un  autre document de la même catégorie  A : pertinent à l'arrière-plan d'au moins une revendication  ou arrière-plan technologique général  O : divulgation non-écrite  P : document prioritaire</p> <p>T : théorie ou principe à la base de l'invention  E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure  à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date  de dépôt ou qu'à une date postérieure.  D : cité dans la demande  L : cité pour d'autres raisons  &amp; : membre de la même famille, document correspondant</p>		

1  
EPO FORM 100 (03/82) (PUBLI)